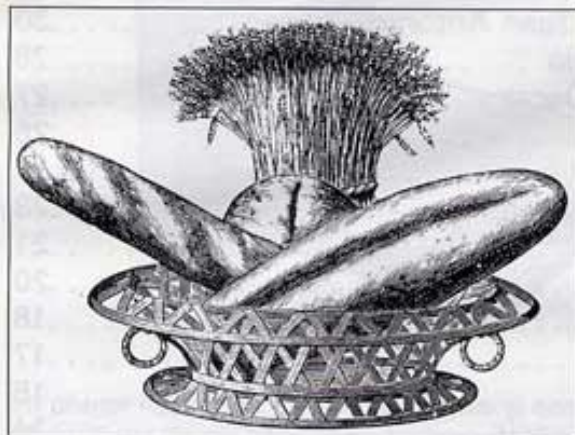


# El chimo

(No la traduza por no decir Joaquín. Léase en clave castellanera)

M<sup>a</sup> Carmen Selma



¡De hoy en siete días, la Magdalena!  
¡Cómo pasa el tiempo!

A la mayor la tengo en Barcelona, es maestra, y dice que igual viene. Me gusta saberlo por preparar los chimos. Llevan su tiempo. Durante el año, yo ni los pruebo. Me resultan pesados e indigestos, debe ser el pimiento o del baño de aceite que caló dentro.

¡Hacen fiesta!

Y como el pan de ahora no vale nada, que todo es miga, la semana anterior, me monto un safari óculo-manual por las panaderías de la urbe, hasta hacerme con candidatos dignos.

¿Por qué dije lo de la miga, si hay que quitarla?

Cuando ya sé que viene, los encargo. Un mínimo de dos por barba, esto hacen seis, más tres o cuatro por si les da un arranque.

¡A mí no me convienen! Que si el colesterol, que si el pesito...

Además, que si sobran, para el día siguiente también están buenos, "unos santos", como decimos en casa.

Aterrizando ya en la receta, empiezo por cortarles la punta, la superior, es decir... la de arriba -estas puntas son de lo más democrático que queda, se ponen con facilidad en el lugar de la otra- y guardo el triángulo sobrante para cerrarlos cuando estén llenos.

El relleno nos gusta abundante aunque sutil.

Nada de químicas ni botes.

Tomate de plaza, que luego rallo -el tomate, que no la plaza-. Atún... éste sí, atún de lata, pero supremo. Compró Calvo, claro. A mí Jesús Puente me gusta. Desde que sale en "Lo que necesitas es amor", con lo que disfruto con las lloreras dominico-nocturnas, me gusta más el

atún sin pelo... quiero decir calvo.

Los piñones mejor a granel. En bolsitas pueden ser tan camps como Jorge Sepúlveda.

De pimiento pongo una insinuación, y sin piel.

También pongo huevos, de entendimiento débil, llamados duros.

La masa, con chup-chup incluido, la preparo el sábado muy de mañana, aunque sin violentar en exceso al radio-despertador. El

nuestro fue una oferta de un banco. Una de esas que poniendo el ahorro de toda tu vida, más parte del dorado de tus muelas, por un breve período que sobrepasa a la muerte natural de tus nietos, te obsequian con un radio-reloj sin garantía y sin instrucciones. ¿Fue un exceso nuestra suerte?

¡Gracias a la pequeña! Yo aún no acierto a manejarlo ni sé qué parte hay que apoyar sobre la mesita. ¡Son tan modernos!

Mezclo todo lo dicho y la dejo reposar. Hay que procurar que en su trascendente retiro no sea molestada por insectos ni humanoides... ¡menga!

A continuación me cuelgo el capazo, me cojo al monedero- expresión filosófico atemporal, hoy revivificada- y a la panadería.

Allí todas vamos a lo mismo. He dicho todas no porque esté inconexa o sea desconocedora del movimiento igualitario-feminista que nos sopla, sino porque da la puñetera casualidad que los escasos señores que he visto presentan o aspecto de pacientes afectados por la Inseguridad Social o aspecto de mensajeros pedestres enviados por sus mujeres para perderlos un ratito de vista.

Así que, con todo este plantel, el garbo que destellan, más bolsa de cuadritos con puntilla, son tipo blandiblap en decadencia.

Sin prisas, sin coche, sin alarido, sin teléfono móvil ... Es que ni los reconozco, por eso ni los cuento.

La aleatoria tertulia que montamos parece convergente, que no cerrada:

- Me viene gente ...
- Salimos hacia Andorra ...
- Nosotros iremos al apartamento y de paso regaremos las plantas ...

-Los comeremos en la alquería y de paso daremos un vistazo...

En la calle, los cohetes interpretan un sumatorio y nubecitas de olor a pólvora invaden mis narices.

¡Me gusta! ¡También hacen fiesta!

El blusón de labrador, tipo sotana corta, recorre la ciudad sobre gente que ultima sus quehaceres.

Ya de vuelta preparo la comida. Yo comeré a mi hora. Quiero ir al Pregón. He quedado a las tres y media y después no nos dejan pasar.

Las chiquillas vendrán tarde, estarán de vinitos.

¡Ves! Son las doce y ya está el caldo. Las chuletas las hago al momento. Frías no valen nada.

Bueno... vuelvo al chimo.

Con cuchara moquera (de moca) y con cuidado relleno los boquetes paneros, ya sin miga.

Giro el triángulo antes dicho y cierro el invento.

Cojo un plato de los de duralex, la vajilla no la toco para guisar, y poniéndole leche empiezo la inmersión de cada bollo. Imagino su conversación en la espera: -"La leche"... "La leche"...- tipo consigna. Es el único tramo borde del preparado.

Mientras tanto, y a la vez que voy secándome todos los escurritajos en el trapo de rizo, pongo aceite en una sartén grande, de esas que no se pegan.

Cuando está caliente, en eso que levanta ampollas, deposito sobre el fondo el chimo, a quien por cierto también revuelco, en sus últimas, sobre huevo batido, con precaución de no reencarnarme en torrija y ... a verlas venir.

Noto que un velo como los de iglesia, de antes, pero calado y en pequeñito bordea al individuo haciéndose el grande. Yo, tranquila, es natural, es del huevo.

Cuando lo veo dorado, lo volteo tipo campana.

Bronceado igual por las dos caras, como si hubiese tenido la suerte de veranear dos meses, como las maestras, aquello que diríamos un moreno bonito... lo saco con la cuchara de madera y lo dejo sobre la fuente forrada de papel, así se embebe el aceite.

Al día siguiente están que tumban.

Voy a buscar la bolsita de rayas, que no sé dónde para, de un año para otro...